



FOODY

QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE

SogeMi

MERCATO ALIMENTARE MILANO

PIATTAFORMA LOGISTICA 6

1.	Location	3
2.	Mercato Alimentare Milano	5
3.	Piattaforma Logistica 6	8
4.	Contatti	17

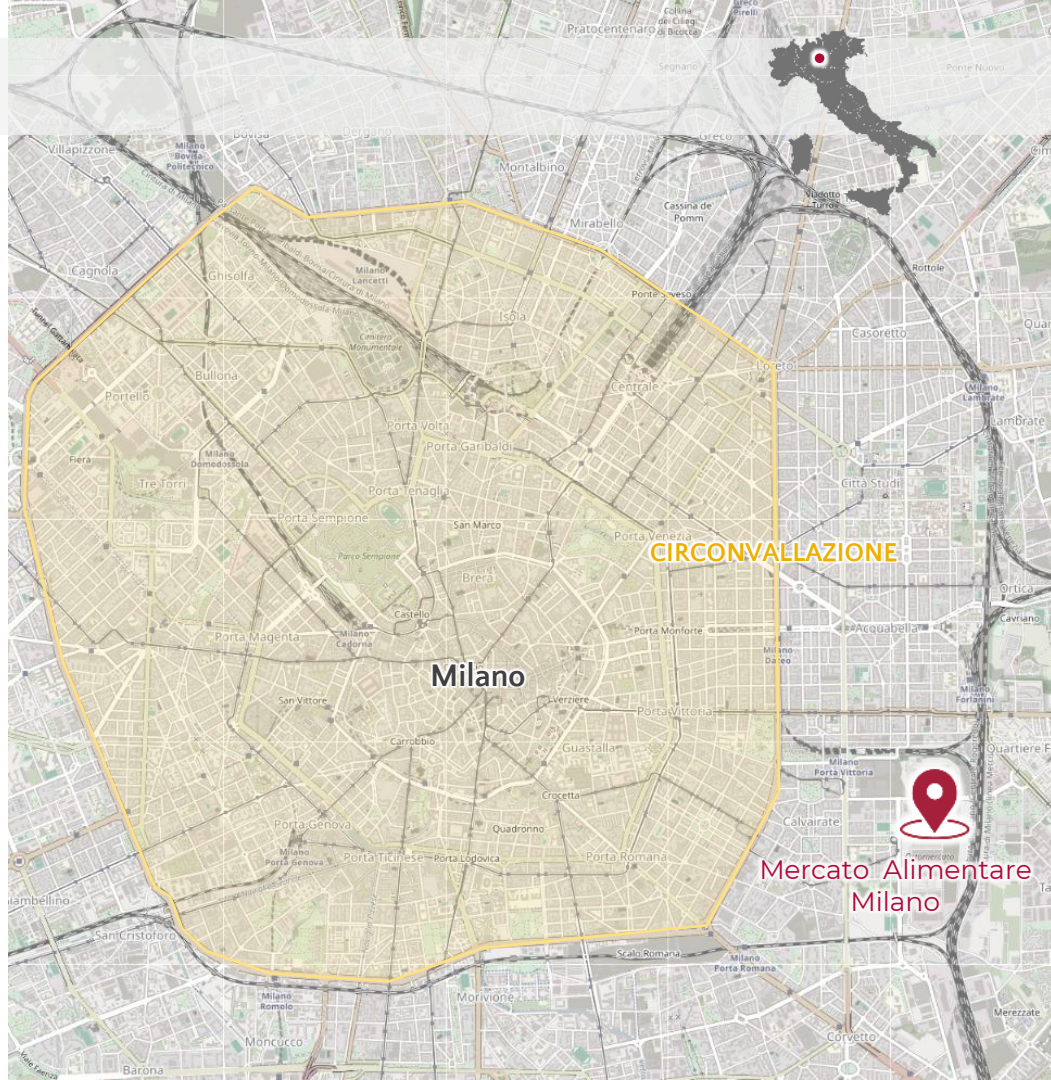
Location «Macro»

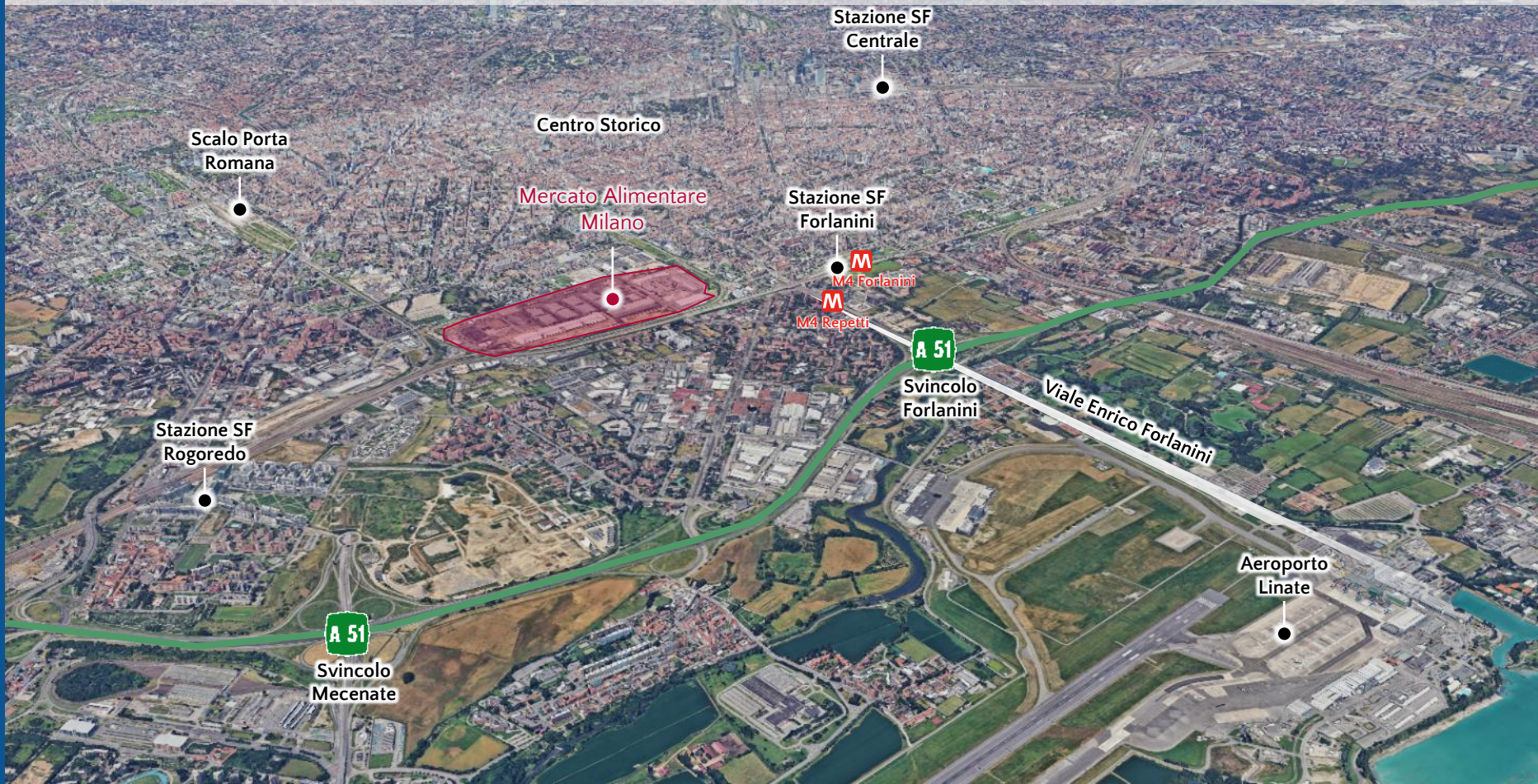
Situato a pochi passi dal **centro della città** di **Milano** il Mercato Alimentare gode di una **posizione strategica**, essendo in prossimità di tutti i più importanti **nodi della mobilità**: alta velocità, autostrade, metropolitane ed aeroporto.

La **posizione geografica**, al centro del Nord Italia e dei principali corridoi di transito internazionale, unitamente alla vasta gamma ed all'eccellenza dei prodotti commercializzati, assicurano al Mercato Milanese un **posizione di primo piano** nella distribuzione di prodotti ortofrutticoli in Italia e negli altri paesi Europei.

PRINCIPALI DISTANZE

Tangenziale A51 Svincolo Forlanini	2.0 Km
Tangenziale A51 Svincolo Mecenate	1.5 Km
Stazione Rogoredo	4.0 Km
Metro Linea 4 - Repetti	1.5 Km
Aeroporto Linate	4.5 Km
Centro Città	5.0 Km





Mercato Alimentare Milano: I Numeri

SogeMi



Il **Mercato Alimentare Milano** è il cityhub alimentare più **importante d'Italia** e tra i principali d'Europa.

Quattro mercati di eccellenza – ortofrutticolo, ittico, floricolo, carni e gastronomia – un polo alimentare per **l'Italia** e **l'Europa**, una piattaforma di distribuzione, commercializzazione e logistica con un'offerta di oltre **11 mila referenze**: prodotti di stagione freschissimi, eccellenze italiane ed estere fresche e lavorate, alimenti sicuri e di qualità.

700mila mq

di superficie
fondiaria

Questa superficie sta
vivendo uno straordinario
processo di riqualificazione

oltre

2 mld

di euro di merci
alimentari scambiate
all'anno

8 ml

di quintali di prodotti
commercializzati ogni
anno

368

imprese insediate
stabilmente con
spazio di vendita in
concessione

Mercato Alimentare Milano: i Numeri

SogeMi



141

**grossisti
con punto vendita**

Il mercato si apre
a nuove categorie
merceologiche
accogliendo un numero
sempre maggiore
di operatori

67

**produttori locali con
punto vendita**

Un consorzio di produttori
locali che offrono i loro
prodotti

afflusso di

5 mila

di persone al giorno

oltre

10 mila

clienti tesserati

10 ml

**di consumatori
serviti**

Mercato Alimentare Milano: i Mercati

SogeMi

MERCATO ORTOFRUTTICOLO

È il **più grande d'Italia** per quantità di prodotti commercializzati; si caratterizza per l'ampiezza della gamma di prodotti disponibili tutto l'anno, italiani ed esteri. La qualità, freschezza e sicurezza alimentare di questo mercato sono riconosciute tra le più alte in Europa.



80.000 mq di superficie commerciale



97 Grossisti



67 Produttori



7.500.000 quintali di merce commercializzata per anno



MERCATO ITTICO

È riconosciuto in tutta Italia per la **freschezza** e la **qualità** del **pesce commercializzato**. Assicura la disponibilità di un'ampia gamma di prodotti ittici, tra pesce fresco, pescato e allevato, pesce congelato e surgelato, conservato e lavorato.



10.000 mq di superficie commerciale



21 grossisti



100.000 quintali di prodotti commercializzati all'anno



MERCATO CARNI E GASTRONOMIA

Riceve ogni notte carni rosse, bianche, uova e prodotti affini di **alta qualità** che vengono lavorate e trattate con cura secondo le normative igienico-sanitarie CE ed è l'unico in Italia specificatamente dedicato a questa tipologia di prodotti.

6.000 mq di superficie commerciale



14 Grossisti



20.000 quintali di merce commercializzata all'anno



MERCATO FLORICOLO

La privilegiata posizione geografica assicura al Mercato di Milano un **ruolo centrale** per la valorizzazione e lo sviluppo dell'intera floricoltura italiana e una adeguata integrazione della filiera distributiva dei prodotti floricoli in Italia. Alla scelta e varietà del Mercato Floricolo Foody si affida anche il mondo degli eventi milanesi.

6.000 mq di superficie commerciale



9 Grossisti



1.000.000 di pezzi commercializzati all'anno



Piattaforma Logistica L6

Il Bando ha ad oggetto la **concessione per un periodo di nove anni** dell'intera piattaforma o in subordine delle 3 unità per una superficie lorda complessiva pari a **mq 7.364** ed una superficie commerciale complessiva pari a **mq 5.042**, così suddivisi:

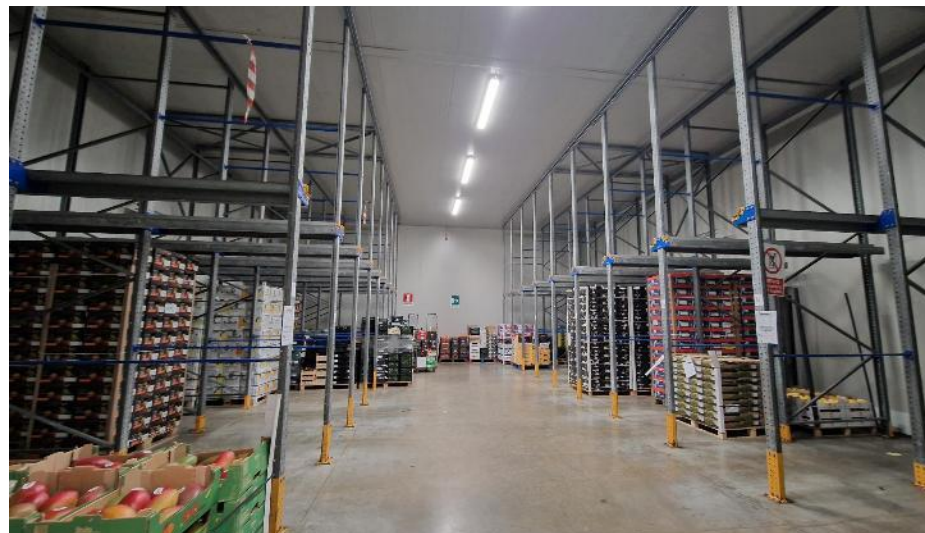
	Sup. lorda (mq)	Sup. commerciale (mq)
Unità 1	3.000	2.287
Unità 2	2.434	1.672
Unità 3	1.930	1.083
Totale	7.364	5.042 ^[1]

La Piattaforma rientra all'interno **dell'ambito logistico-produttivo**, pertanto, come previsto dal Regolamento di Comprensorio, risultano ammesse in via esclusiva le **seguenti funzioni**:

- la distribuzione, la conservazione e la logistica relativa a prodotti agroalimentari;
- la lavorazione e l'attività produttiva di trasformazione di prodotti agroalimentari;
- le relative attività strumentali complementari alla logistica ma non prevalenti (esempio uffici amministrativi al servizio della funzione di logistica).

^[1] Superfici Commerciali comprensive delle parti comuni pro quota.

SogeMi



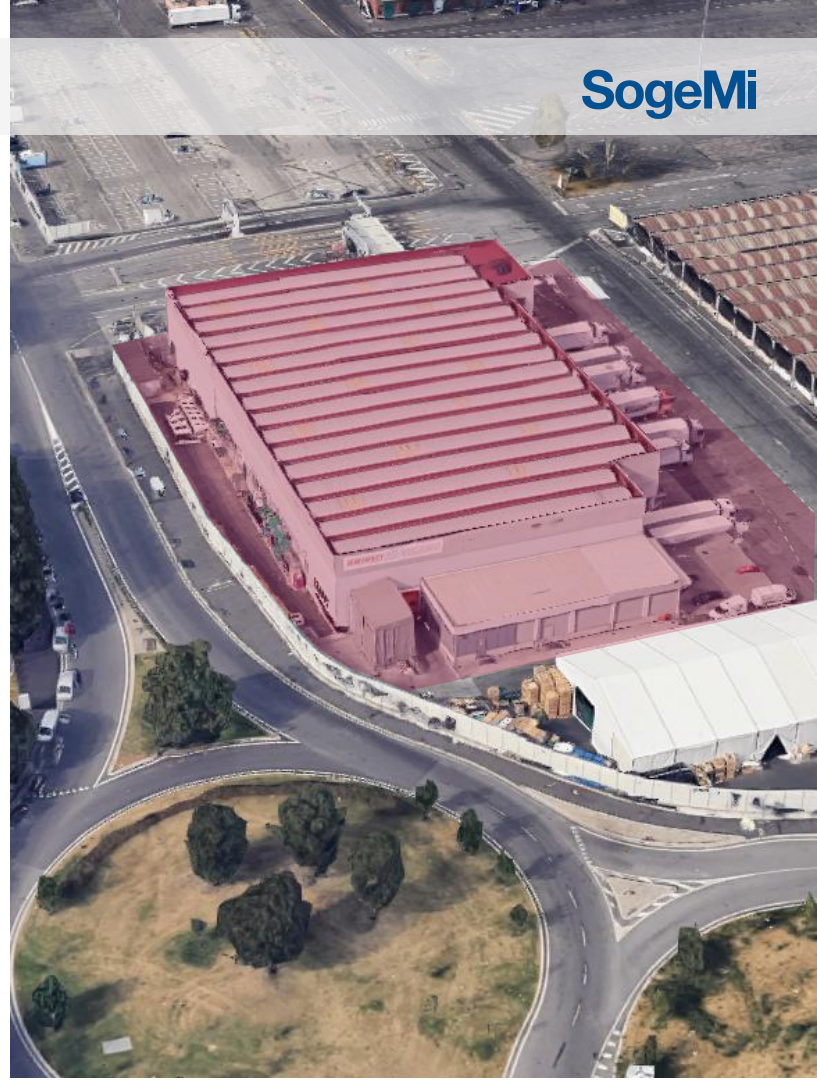
Specifiche tecniche

La Piattaforma Logistica 6 si sviluppa su una **superficie lorda** complessiva pari a **7.364 mq.**

SPECIFICHE TECNICHE

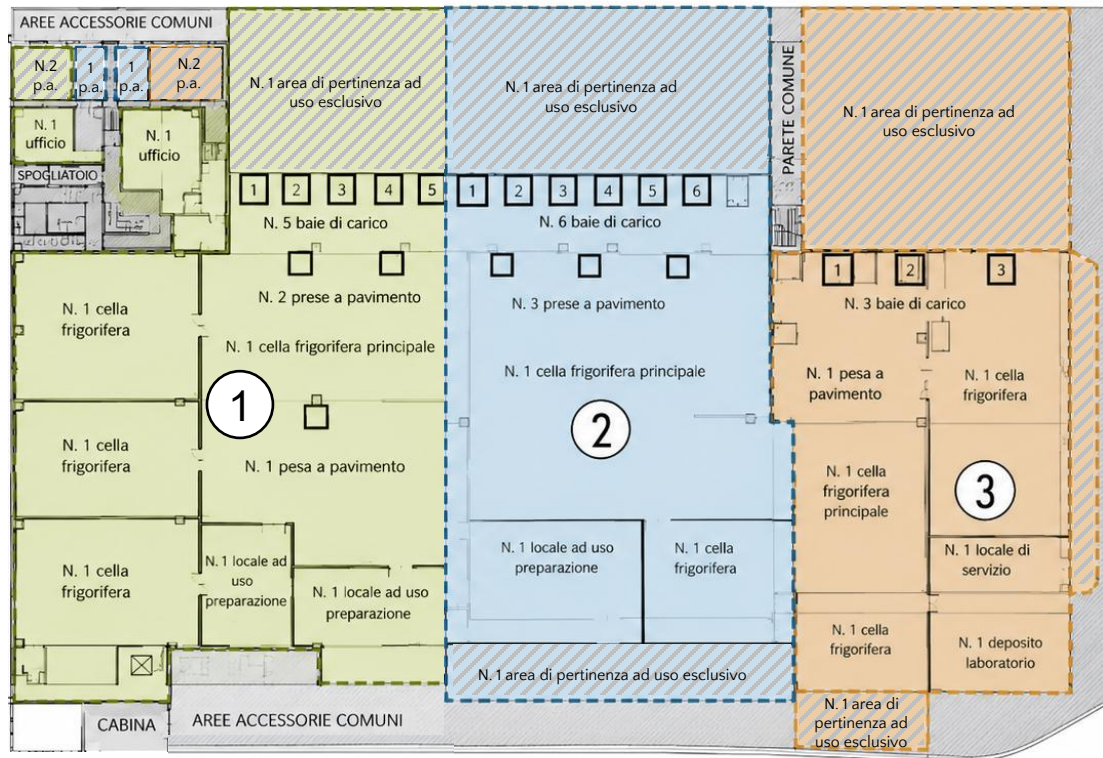
- Struttura portante in muratura/c.a.;
- Pareti divisorie interne in pannelli sandwich;
- Pavimentazione industriale prevalente in cemento;
- Altezza utile sotto trave 5,00 m;
- N. 11 baie di carico complete di portone sezionale e area carico/scarico
- N. 7 pese a pavimento;
- N. 1 cella frigorifero principale e n. 4 celle frigorifere minori di varie metrature;
- N. 2 locali ad uso preparazione;
- N. 5 Box prefabbricati uso bolle;
- N. 12 locali uso ufficio : n. 2 al p.t. e n. 10 al 1° piano compresi;
- Servizi igienici e locali spogliatoi comuni al piano terra e 1° piano;

SogeMi



Planimetria piano terra e specifiche tecniche

PIANO TERRA



- Struttura portante in muratura/c.a.;
- Pareti divisorie interne in pannelli sandwich;
- Grate metalliche di separazione;
- Pavimentazione industriale prevalente in cemento;
- Altezza utile sotto trave 5,00 m;
- N. 14 baie di carico complete di portone sezionale e area carico/scarico
- N. 8 pese a pavimento;
- N. 1 cella frigorifera principale;
- N. 6 celle frigorifere minori;
- N. 3 locali ad uso preparazione;
- N. 1 locale di servizio (attuale ricarica muletti)
- Impianto centralizzato con contacalorie;
- N. 6 posti auto;
- Aree comuni: Spogliatoi, W.C., cabina, aree accessorie.

 Aree esterne

P. Terra Sup. Comm.
4.575 mq

PIANO PRIMO



- Unità 1: N. 4 locali ad uso ufficio;
- Unità 2: N. 6 locali ad uso ufficio;
- Unità 3: N. 4 locali ad uso ufficio;
- Aree comuni: W.C., corridoio.

P. primo Sup. Comm.

467 mq

AREE ACCESSORIE COMUNI

N. 1 area di pertinenza ad uso esclusivo

N. 1 ufficio

N. 1 ufficio

N. 5 baie di carico

N. 2 pese a pavimento

N. 1 cella frigorifera

N. 1 cella frigorifera principale

1

N. 1 pesa a pavimento

N. 1 cella frigorifera

N. 1 cella frigorifera

N. 1 cella frigorifera

N. 1 locale ad uso preparazione

N. 1 locale ad uso preparazione

AREE COMUNI

ALTRA UNITA' (UNITA' 2)

ALTRA UNITA' (UNITA' 3)

CABINA

AREE ACCESSORIE COMUNI

2.114 mq

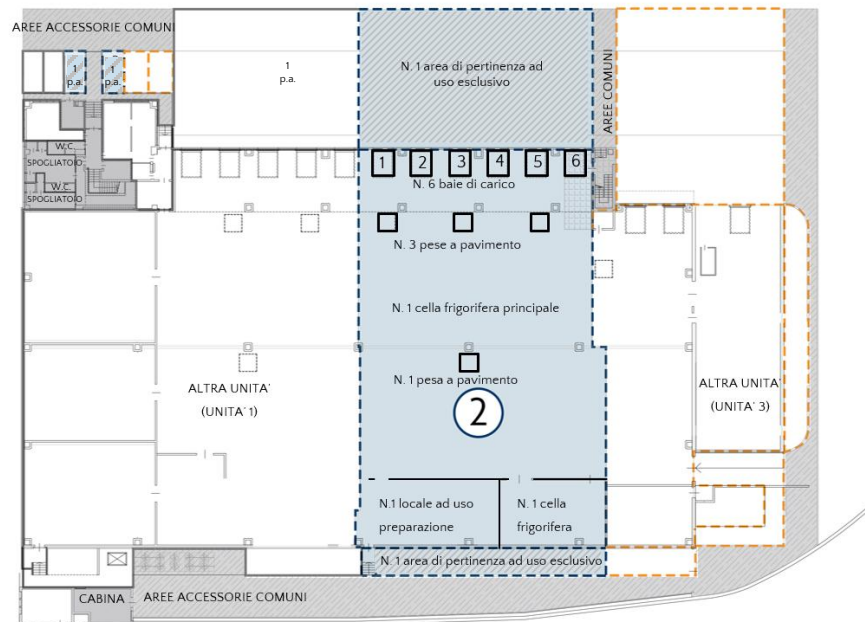
- P. Primo Sup. Comm.

1 173 mg

- N. 4 locali ad uso ufficio;
- Aree comuni: W.C., corridoio.

Unità 2 – Planimetria e specifiche tecniche

PIANO TERRA

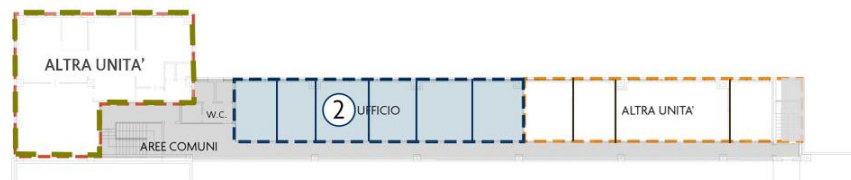


P. Terra Sup. Comm.

2 1.517 mq

- Struttura portante in muratura/c.a.;
- Pareti divisorie interne in pannelli sandwich;
- Grate metalliche di separazione;
- Pavimentazione industriale prevalente in cemento;
- Altezza utile sotto trave 5,00 m;
- N. 6 baie di carico complete di portone sezionale e area carico/scarico
- N. 4 pese a pavimento;
- N. 1 cella frigorifera principale;
- N. 1 cella frigorifera;
- N. 1 locale ad uso preparazione;
- Impianto centralizzato con contacalorie;
- N. 2 posti auto;
- Aree comuni: Spogliatoi, W.C., cabina, aree accessorie.

PIANO PRIMO



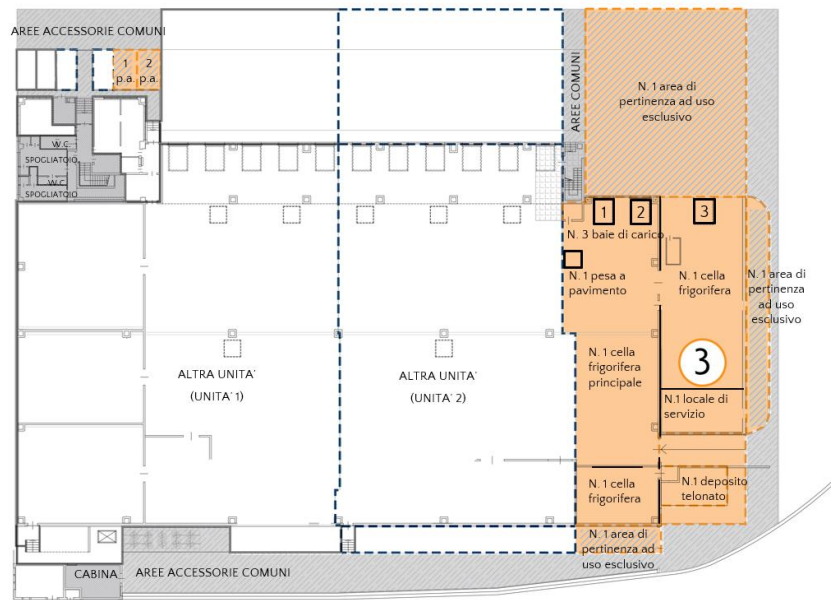
P. primo Sup. Comm.

2 155 mq

- N. 6 locali ad uso ufficio;
- Aree comuni: W.C., corridoio.

Unità 3 – Planimetria e specifiche tecniche

PIANO TERRA

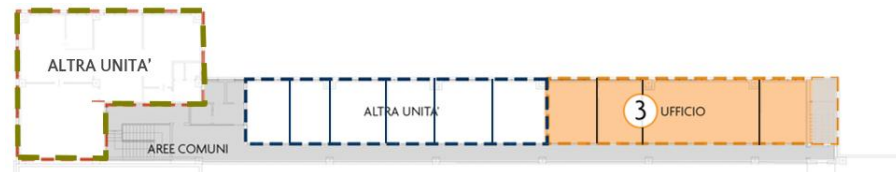


P. Terra Sup. Comm.

3 944 mq

- Struttura portante in muratura/c.a.;
- Pareti divisorie interne in pannelli sandwich;
- Grate metalliche di separazione;
- Pavimentazione industriale prevalentemente in cemento;
- Altezza utile sotto trave 5,00 m;
- N. 3 baie di carico complete di portone sezionale e area carico/scarico
- N. 1 pesa a pavimento;
- N. 1 cella frigorifera principale;
- N. 2 celle frigorifere;
- N. 1 Locale di servizio (attuale ricarica Muletti);
- N. 1 deposito telonato;
- Impianto centralizzato con contacalorie;
- N. 2 posti auto;
- Aree comuni: Spogliatoi, W.C., cabina, aree accessorie.

PIANO PRIMO



P. Terra Sup. Comm.

3 139 mq

- N. 4 locali ad uso ufficio;
- Aree comuni: W.C., corridoio.

Stato di consegna

Le opere di frazionamento nelle 3 Unità della Piattaforma Logistica 6, rappresentata nell'attuale stato di fatto dalle planimetrie riportate alla slide precedenti, saranno effettuate a cura e spese di SOGEMI; nello specifico, le opere comprenderanno;

A. la divisione in tre unità immobiliari con separazione interna effettuata tramite grate metalliche (circolazione aria); si specifica fin d'ora che l'impianto di raffreddamento resterà unico e condiviso per le 3 Unità.

B. L'installazione di impianto di contacalorie nelle celle ad uso esclusivo delle singole unità:

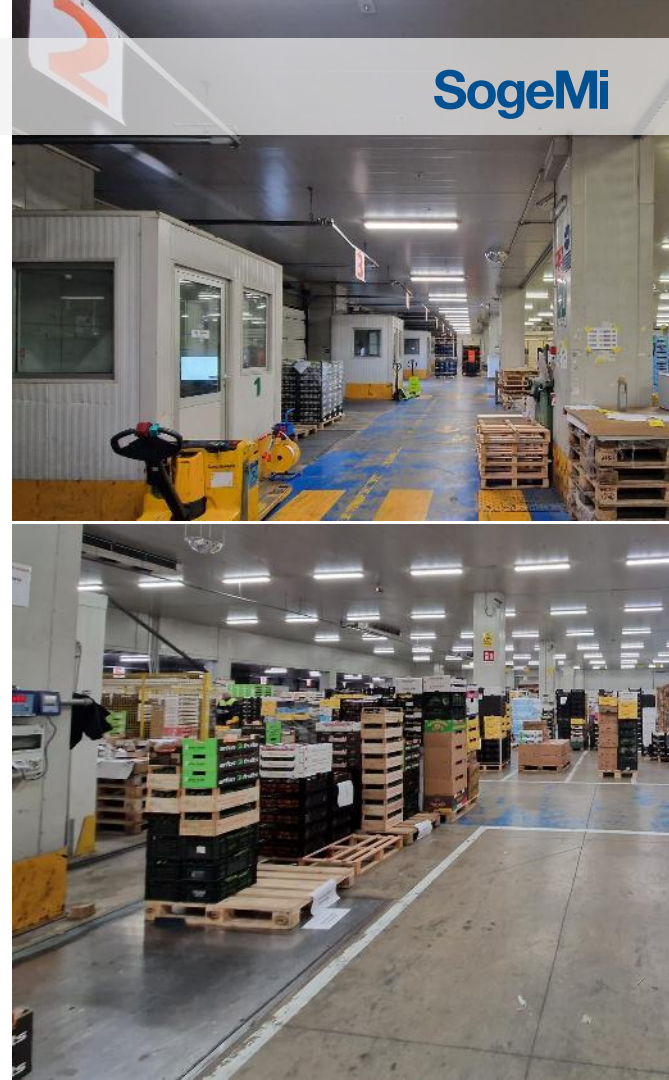
- Unità 1: 3 celle + 2 locali preparazione;
- Unità 2: 1 cella + 1 locale preparazione;
- Unità 3: 2 celle + locale di servizio;

L'ambiente principale diviso tramite le grate metalliche resterà a temperatura costante;

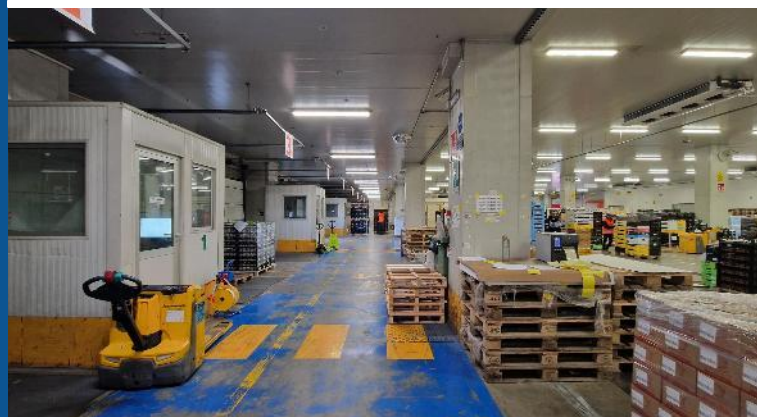
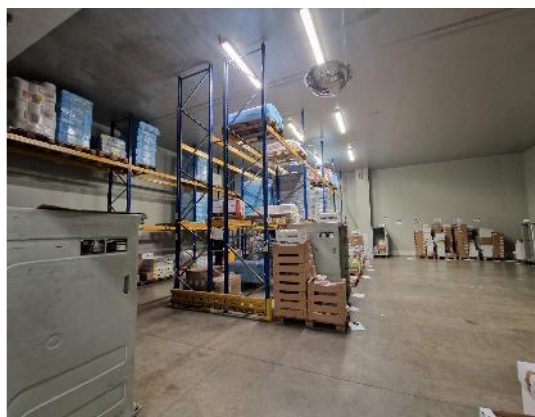
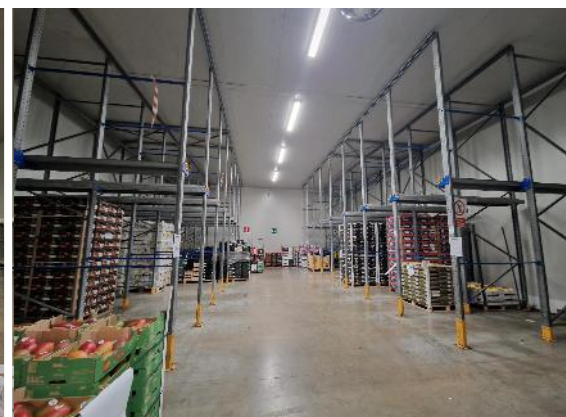
C. Frazionamento di impianto elettrico ed idraulico;

Resta inteso che, nel caso le 3 Unità venissero aggiudicate ad un unico Concessionario, l'immobile verrà consegnato nell'attuale stato di fatto, con conseguente utilizzo ad uso esclusivo delle parti comuni.

In caso di frazionamento delle unità, queste saranno rese disponibili entro **Gennaio 2027**.



Sogemi





SogeMi

MERCATO ALIMENTARE MILANO

SOGEMI Spa
Via C. Lombroso 54, - 20137 Milano

info@foodymilano.it

T.: +39 02 550051
Fax: +39 02 55005309
servizioclienti@foodymilano.it
protocollo.foodymilano@pec.it

FOODY

QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE